

[s.n.]

Autor(en): **Elzi**

Objektyp: **Illustration**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 48

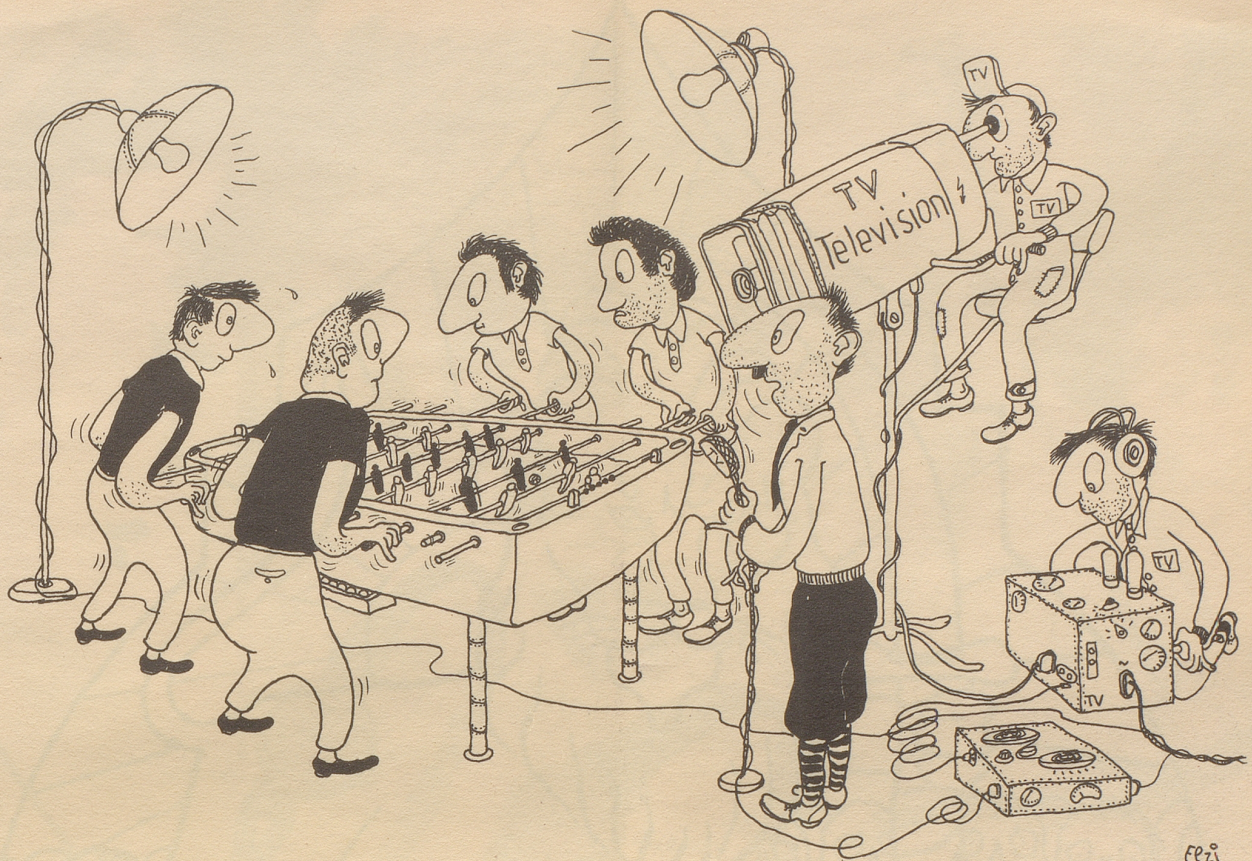
PDF erstellt am: **09.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



E. Z.

Es geschah in Ciarino

Die alte Carlotta, Wirtin zur «Osteria dei buoni amici», war ledig geblieben. Sie hatte zwar mit fünfundsiebzig Jahren die Haare schneiden und dauerwellen lassen, aber der auserkorene, um etliche Jahrzehnte jüngere Bräutigam war im letzten Moment ausgerissen. Vielleicht wog die in Aussicht stehende Mitgift den Altersunterschied doch nicht auf. So mußte sie denn einschichtig weiterleben, und die Dauerwellen hatten sich längst zu Schnittlauchlocken gelegt, als sich Carlotta an den Kamin setzte und ruhig entschlummerte.

Pasqualino, der Totengräber und Wirt zur «Osteria del vento», stopfte sich ein halbes Päckchen Virginiatabak in die linke Backetasche, spuckte in die Hände und freute sich. Denn erstens war ein ernsthafter Konkurrent ausgeschieden und zweitens mußte besagter Konkurrent für sein letztes Quartier ihm, dem Pasqualino, noch die Miete bezahlen.

Am Tage vor der Beerdigung schulterte er Pickel und Schaufel, begab sich frohgemut zum Friedhof und begann irgendwo zu graben. In anderthalb Meter Tiefe stieß er aber auf einen mächtigen Felsblock und konnte nicht mehr weiter. Fluchend suchte er sich eine andere Stelle

aus. Aber da landete er auf den Sarg des alten Filippino, den man erst vor vier Jahren begraben hatte. Also begab sich Pasqualino in die entgegengesetzte Ecke

und begann verbissen von neuem zu graben. Diesmal hatte er mehr Glück. Der Boden war locker, nur mit kleinen Steinen durchsetzt, und es lag noch niemand darin. Als er mit der Grube fertig war, rutschte eine Seitenwand nach, und Pasqualino mußte Ueberstunden machen. So hatte denn die Freude am Depart der alten Konkurrentin einen merklichen Dämpfer bekommen, und der liebe Gott hat bestimmt gelacht, als er die lange Kette ausgewählter Flüche vernommen, die Pasqualino jedesmal losließ, wenn er sich eine Ladung braunen Tubaksaftes in die Hände gezischt hatte.

Am Tag der Beerdigung, als die Leute bei der Leiche in der Kirche saßen, bummelten die meisten Männer, wie üblich, zum Friedhof hinüber. Da sahen sie, daß wiederum Erde nachgerutscht war und holten den Pasqualino aus der Kirche. Fluchend und spuckend setzte er den Spaten wieder in Aktion. Dann stemmte er sich mit dem Rücken gegen die störrische Wand, um einen weiteren Berg-rutsch zu verhüten. Nach wenigen Minuten merkte er aber, wie der Druck stärker wurde und keuchend rief er einem der munteren Zuschauer zu: «He Piero, spring, gang säg dem Pfarrer er sölli fürschi macha, i möchti nit vor der Carlotta in da Himmal cho.» Igel

8



Samichlaus du guete Maa...

muesch au mool es **Fondue** haa!
Zum Samichlaus ein **Fondue** ist
ganz genau das, was junge und
alte Herzen erfreut. Denn: **Fondue**
isch guet und macht gueti Luune.

Das Rezept, wie es am einfachsten gemacht wird, bekommen Sie in jedem Käse-Spezialgeschäft.

